

N°3 2019

Vin de France rouge



Cépage : 90% Côt, 10% Cabernet Franc

Age des vignes : 17 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, le 26 septembre 2019 (Côt) et le 2 octobre 2019 (Cabernet Franc)

Vinification & Élevage : cuvaison de 15 jours pour le Côt et 12 jours pour le Cabernet Franc, avec quelques remontages et pigeages, levures indigènes, élevage en amphore de grès, mis en bouteille le 23 novembre 2020

Analyse : 13% vol., < 0,5 gr/L de sucres résiduels, < 15 mg/L de SO2 total

Production : 1200 bouteilles, certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : robe rouge rubis, notes de fruits noirs, vin structuré, les tanins sont bien fondus avec une finale soyeuse

Service : autour de 12°C

Potentiel de garde : 5-6 ans